

“페루 곡물:
자연의 증여,
페루의 자
랑”

본사 주소

📍 JR FRANCIA N° 1875 Urb. San Pablo La Victoria , Lima - Peru

우리 공장 시설 주소

📍 JR FRANCIA N° 1873 Urb. San Pablo La Victoria , Lima - Peru

📍 JR SAN PABLO N° 226 Urb. San Pablo La Victoria , Lima - Peru

CONTACT US

www.brolem.pe
+51 998347307
marbrocos@brolem.pe



20+
YEARS
OF EXPERIENCE



진보의 선구자

파루 안데스 곡물 및 콩 샌산과 수출 20년 이상의 경험을 가진 우리는 우수 성과 지속 가능성에 대한 약속이 변함 없습니다. 우리는 '신용과 성실' 원칙으로 20년 이상의 기업 경력을 가진 브로렘(BROLEM)이란 같은 이름으로 활동하고 있는 기업입니다



품질 보증

우리의 품질 관리는 산업에서 축적된 귀중한 경험을 토대로 시간이 흐름에 따라 발전해 왔습니다. 오늘날, 20년이상 지난 지금, 우리는 고객의 요구와 완벽하게 일치하는 최고 품질의 곡물을 보장하는 가장 엄격한 기준을 가졌음을 자랑스럽게 생각합니다. 우리가 제공하는 모든 곡물은 수십 년의 헌신과 지속적인 개선의 결과이며, 그 것은 우리가 공정의 모든 단계에서 품질에 대한 뛰어난 헌신의 증거입니다



페루 원산지에 대한 약속

우리 브로렘 회사는 안데스 산맥의 최상급 곡물을 수출하는 데 열정적으로 헌신하고 있습니다. 각 선적마다 페루 땅의 최상급 제품을 대표하고 있습니다. 우리의 품질과 진정성에 대한 약속은 우리가 제공하는 각 곡물에 반영되어 있으며, 각 제품이 페루 토양에 확고한 뿌리를 두고 있음을 보장합니다

주적성을 보장합니다

우리는 MAIMBRO와의 전략적 파트너십을 통해 제품의 완전한 상품 출처 확인 제공할 수 있습니다. 우리 상품들은 밭에서 최종 목적지까지 모든 제품을 추적하는 자료 재공 해 드릴수 있습니다. 우리 곡물은 열정과 배려하고 재배되고 수확되어 신선함, 풍미 및 영양 가치를 유지할수 있도록 최선을 합니다. 우리의 공급망은 귀하의 손에 닿는 모든 제품들은 우리 페루 산의 풍부한 토지에 생산 되며 최고 품질임을 보장합니다.

전략적 파트너십

제품의 순수성과 진정성을 보장하기 위해, 우리는 계열사인 MAIMBRO와 밀접한 파트너십을 구축했습니다. MAIMBRO는 안데스 산맥의 동일한 곡물을 재배하고 수확하는 데 특화된 페루 회사입니다. 공정의 각 단계에서의 품질과 지속 가능성에 대한 그들의 헌신은 우리 제품의 탁월함을 유지하는 데 기여합니다

Looking for more
information?
Contact:
marbrocos@brolem.pe

저희의 품질 보증 절차

1 원자재 관리

세심하게 선택된 원자재가 제품 품질을 보장합니다

2 조선기

가공 전에 불순물을 제거합니다

3 G밀도 측정 곡물 기계

성분량을 정확하게 측정 합니다

6 O색채 선별기:

색상 결함을 감지하는 고급 기술입니다.

오존화 기계:

제품 위생과 안전을 보장합니다

5 선택기

불순물을 더욱 제거합니다

4 돌제거기

돌을 제거합니다





고급 품질 곡물과 콩



제품명: 깐 녹두 (대)

농사 지역: 북 페루

이물질: 없음

원료: 100% 깐녹두

설명:

껍질 제거된 천연 및 가공되지 않은 녹두입니다.

제품명: 깐동부콩

농사 지역: 북 페루

이물질: 없음

원료: 100% 깐동부콩

설명:

외부 껍질이 제거된 동부콩. 이 과정은 보다 부드러운 질감과 더 빠른 조리 시간을 보장합니다.



제품명: 팥 콩

농사 지역: 북 페루

이물질: 없음

사이즈: S) ~4.5mm / M) 4.5~6.0mm
(L) 6.0~ 원료: 100% 팥

설명:

페루 청정 자연에서 키우고 수확한 팥콩입니다



제품 상세 사항에 대해서는 저희의 품질 담당
부서에 문의하십시오
natali.aranda@brolem.pe

제품명: 녹두

농사 지역: 북 페루

이물질: 없음

사이즈: S) 3.0~ 3.4 / M) 3.5- 3.8 mm/ L) 3.9~mm 원료: 100% 녹두

설명:

페루 청정 자연에서 키우고 수확한 통녹두입니다.



녹색 커피빈

Type: Arabic

Variety: Catimor & Caturra

Cupping score: 86

Process: Washed

Altitude: 1400 m.s.n.m.

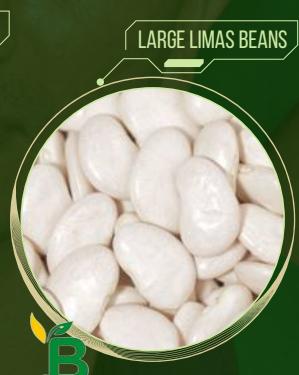
Acidity: Medium to high

Body: Medium to high

제품 상세 사항에 대해서는 저희의 품질 담당

부서에 문의하십시오

natali.aranda@brolem.pe





고급 품질의 우리 목적 우리 농장에서 한국시장까지

MAIMBRO
vive sano, vive natural

La Libertad - Peru
농사 현장



Lima - Peru
가공 공장

MAIMBRO
vive sano, vive natural

Cusco - Peru
농사 현장

인증 받은 우리 실적



www.brolem.pe
+51 998347307
marbrocos@brolem.pe

CONTACT US